

Open
arts

[INSTALLATION GUSTATIVE]

SAMEDI 28 JUIN 08

Ali&Cia

L'Apocalypse a du goût



renseignements réservations 02 41 22 20 20 | www.lequai-angers.eu

Théâtre Le Quai | Angers | cale de la Savatte | du lundi au samedi de 12h à 18h

Les pochettes de l'équipe d'accueil sont réalisées avec du tissu recyclé par Urgania - www.urgania.com

Ali&Cia

L'Apocalypse a du goût

A l'occasion de la fin de la première saison Open-Arts au Quai, vous êtes invités ce soir à découvrir et déguster la «maquette» d'un ambitieux projet pour la saison prochaine.

En effet, au printemps 2009, l'artiste Alicia Rios, écrivaine, chercheuse, goutteuse professionnelle d'huile d'olive et sa compagnie Ali&Cia créeront, dans le Forum du Théâtre Le Quai, une gigantesque installation cuisinée ! Cette œuvre illustrera la carte historique de l'Anjou, élaborée à partir de nourriture datant des différentes époques de son histoire. Tout en honorant la grande tradition horticole et semencière de ce département, cette étonnante performance célébrera à sa façon les 600 ans du Roi René qui, par l'introduction de nombreuses plantes en Anjou, fut en quelque sorte à l'origine du pôle végétal angevin.

L'échantillon qui vous est proposé ce soir représente un extrait de la Tapisserie de l'Apocalypse, *L'Agneau sur le Mont Sinaï*. Sa conception s'inspire des traditions culinaires de l'époque médiévale, comme la combinaison d'ingrédients sucrés et salés ou l'influence des populations arabes sur la cuisine européenne.

Concept Ali&Cia | Alicia Rios | Simon Cohen | Barbara Ortiz
Remerciements à Barbara Santich | Conseillère gastronomique | Université d'Adelaide | Australie
www.alicia-rios.com

Ali&Cia

Entourée d'une petite équipe dans son Espagne natale, Alicia Rios s'est forgée une réputation internationale en construisant en nourriture des serres, librairies, îles et villes entières.

En 2007, la construction de Londres en nourriture typique pour chaque quartier de la capitale fut admirée et consommée par des milliers de personnes sur Trafalgar Square - le résultat d'un long travail de cuisine et d'assemblage, par une douzaine de groupes associatifs et bénévoles.

Ali&Cia se sert de la nourriture pour réinterpréter le monde dans un jeu fantastique d'illusions et de calembours visuels. Mais surtout, tous les projets d'Ali&Cia s'inspirent de l'emplacement, de l'histoire du lieu et de ses habitants. Ils trouvent leur sens dans la collaboration de partenaires locaux et régionaux, avec des mois de recherche et une mise en œuvre collective.

Ali&Cia et Open-Arts auront besoin de votre participation en nature, par le travail de bénévoles en cuisine, par la recherche, par un soutien financier ou toute autre collaboration à inventer ensemble. Si vous souhaitez participer à cette aventure artistique, historique, scientifique, et culinaire ou tout simplement en savoir plus sur ce beau projet, contactez-nous :

> par téléphone au 02 44 01 22 22
> sur aliciarios@lequai-angers.eu

Open-Arts remercie Nicolas Morinière & les étudiants de la CCI Maine-et-Loire | Ethic Etapes | Super U Les Justices | INRA | INH | Le château du Roi René pour l'autorisation d'utiliser une reproduction partielle de la tapisserie de l'Apocalypse et tous ceux qui nous ont aidé à cuisiner et préparer ce soir.

www.lequai-angers.eu